MAN 2013-2014 Nom :…….. Prénom :…… date : / /

Module n°08

LUNDI	
S 04	S 05
20/01	27/01

contrat de formation

Travaux pratiques de cuisine

TECHNIQUES DE MISES EN OEUVRE	
Préparations préliminaires et techniques gestuelle Habiller un carré, **manchonner des côtes.** Déta**iller des croûtons**	*Cuissons* Cuire un légume sec Sauter des croutons de pain de mie Poêler **Braiser un légume**
Appareils, fonds et sauces **Mettre au point un fond de poêlage** **Sauter des croûtons**	*Mise en œuvre PAI* réhydrater un fond brun PAI

Semaine n°……
Responsabilité HACCP :
……

MENU RI

Potage st Germain
Carré de porc à la bière
Endives braisées
Nougat glacé à la cassonade (patisserie)

La fiche technique du potage st germain est à compléter pour 4 personnes

	Techniques évaluées		Points
préparations préliminaires et techniques gestuelles	Manchonner les côtes	Sans traces	2 points
	Détaille des croutons	régulier	2 points
cuissons	Sauter les croutons	Couleur uniforme noisette	3 points
appareils, fonds et sauces	Assaisonner et rectifier l'onctuosité	Gouteuse et nappante	3 points
mise en œuvre PAI			

Grille d'évaluation

La fiche technique du potage st Germain est notée sur 4
L'hygiène et organisation sont notées sur 3
Le timing est noté sur 3

MAN 2013-2014 Nom :…….. Prénom :…… date : / /

CUISSONS

mode et type	descriptif de la cuisson	matériel nécessaire	choix du fourneau, intensité de la puissance	dérivés
	Poêler un carré à la bière : Saler et poivrer le carré de porc sur toutes ses faces. Dans une marmite le faire bien revenir et rissoler dans l'huile chaude. Ajouter l'ail épluché et le bouquet aromatique. Mouiller avec la bière. Couvrir et laisser mijoter ± 40 min au four en retournant la viande régulièrement. À l'issue des 40 min, ajouter les échalotes et continuer la cuisson 20 min. Monder les tomates Les couper en 2. Épépiner. Ajouter au carré de porc. Saler, poivrer et cuire 15 min en arrosant souvent la viande. réserver le carré au chaud, Passer le jus de cuisson au chinois - passoire fine, le faire réduire. Braiser des endives :	Grande marmite + Couvercle	Feu modéré four 180°C	Carré de veau aux agrumes

A COMPLETER

Présentation, règles de dressage

Plat 1 : **Potage St Germain**

Potage dressé en soupière. Parsemer à l'envoi de pluches de cerfeuil sur la surface et harmonieusement disposées. Les croûtons sont servis sur une petite assiette munie d'un papier gaufré.

Plat 2 : **carré de porc à la bière et endives braisées**.

Sur plat ovale disposer le carré avec les manchons dentelles à chaque côte. Napper de fond de poêlage, Les endives sont dressées sur plat rond. Mettre le fond de poêlage en saucière

MAN 2013-2014 Nom :…….. Prénom :…… date : / /

TITRE	BASE	DATE	AUTEUR	REFERENCE
Potage st Germain aux croutons	**4**		**Frédéric FANTONI**	Maincent « or » Page 54

DESCRIPTIF	VALEUR NUTRITIONNELLE	PHOTO/DESSIN/SCHEMA
Potage à base d'une purée de pois cassés et d'une garniture aromatique et le tout mixé et crémé. Il est accompagné de croûtons sautés au beurre clarifié et de pluches de cerfeuil.		

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENREES							VALORISATION		
	NATURE	U	A	B	C	D	E	QTE TOTALE	PU HT	PT HT
A / <u>Base et garniture aromatique :</u> Laver,blanchir, écumer, rafraîchir et égoutter les pois cassés. Découenner et détailler des petits lardons, blanchir et égoutter. Eplucher et laver le vert de poireau, les carottes, ail et l'oignon. Emincer finement le poireau. Tailler en mirepoix oignon et carotte. Réaliser un bouquet garni Dégermer et écraser l'ail B/ <u>Cuisson :</u> Raidir les lardons dans du beurre, ajouter la garniture aromatique et faire suer 5 minutes. Ajouter les pois cassés, mouiller avec 1 litre de fonds blanc de veau réhydraté. Ajouter l'ail et le BG Porter à ébullition et cuire doucement à couvert 45 ' à 1 heure Saler au 2/3 de la cuisson. C/ <u>Garniture :</u> Détailler des cubes réguliers de 1 cm de côté. Les sauter à l'huile et au beurre. Réserver sur papier absorbant. Réaliser des pluches de cerfeuil et réserver dans un ramequin d'eau froide. D/ <u>Finition :</u> Mixer le potage.et chinoiser, crémer et rectifier l'assaisonnement. Tamponner. Dresser le potage et parsemer de pluches de cerfeuil.	<u>BOUCHERIE</u> <u>CREMERIE</u> <u>FRUITS/LEGUMES</u> <u>ECONOMAT</u>									

A COMPLETER

<u>DRESSAGE</u>

En soupière et garniture sur assiette munie d'un papier gaufré.

TOTAL DENREES	
ASSAISONNEMENT	
COÛT MATIERES	

MAN 2013-2014 Nom :…….. Prénom :…… date : / /

	déroulement de la séance
14 h 30	Appel et mise en place de la cuisine et des postes
14 h 40	Désinfection du poste de Travail, des mains... Allumer four à 180°c
14 h 50	Répartitions de denrées pour la journée
15 h 00	**Préparations préliminaires** : laver carottes , oignons, poireau, Endives et le cerfeuil. Eplucher les carottes, oignon, échalotes, poireau et ail.
15 h 10	**REALISER LE POTAGE ST GERMAIN EN AUTONOMIE SELON LA FICHE TECHNIQUE ELABOREE** **Laver et blanchir les pois cassés, découenner et couper les lardons et les blanchir**
15 h 20	**Ecumer et rafraichir les pois cassés et les lardons** **Emincer le poireau (40 grs)**
15 h 30	**Couper en mirepoix les oignons (40 grs) et les carottes (40grs) et gader le reste en mirepoix également** **Suer au beurre, réhydrater 1,75 litre de fond blanc de veau (1,25 pour le potage et 0,5 pour les endives)**
15 h40	**Marquer en cuisson le potage (porter à ébullition et cuire à couvert 45 ')** **Réaliser un BG Ajouter avec l'ail dégermé et écrasé.**
15 h 50	**DEMONSTRATION DE HABILLER UN CARRE**
16 h 00	
16 h 10	**APPLICATION** **Réhydrater 1 litre de fond brun lié par plot**
16 h 20	**Assaisonner et rissoler. Ajouter l'ail épluché et le bouquet aromatique.** **Mouiller avec la bière. Couvrir et laisser mijoter ± 40 min au four en retournant la viande régulièrement**
16 h 30	**Monder les tomates Les couper en 2. Épépiner.**
16 h 40	**Emincer les échalotes réaliser un jus de citron**
16 h 50	**Mixer, Crémer le potage et rectifier l'assaisonnement. Mettre au bain marie**
17 h 00	**Ôter les feuilles abîmées, araser les talons et les creuser légèrement, mettre la mirepoix de carotte et oignons puis ranger les endives en couronne dans un sautoir en plaçant les talons contre la paroi.**
17 h 10	**ajouter les échalotes et continuer la cuisson 20 min.** **ajouter le jus de citron, le beurre le fond blanc su sucre et sel fin. Porter à ébullition, couvrir d'un papier sulfurisé et cuire à couvert au four à 200°C pendant 1 H**
17 h 20	
17 h 30	**Parer et réaliser des dés de pain de mie de 1 cm3** **Ajouter les tomates au carré de porc. Saler, poivrer et cuire 15 min en arrosant souvent la viande**
17 h 40	**Sauter au beurre et huile, égoutter et réserver sur papier absorbant**
17 h 50	**réserver le carré au chaud, Passer le jus de cuisson au chinois - passoire fine, le faire réduire**
18 h 00	**Réaliser les plûches de cerfeuil à réserver dans l'eau**
18 h 10	**Démo du glacage**
18 h 20	**Récupérer platerie**
18 h 30	**REPAS**
19 h 00	Glacer les endives et carré au fond brun réduit à la porte du four
19 h 10	**Envoi du potage et croutons**
19 h 20	envoi du carré et endives
19 h 30	
19 h 40	**NETTOYAGE**
20 h 10	**Synthèse du cours**

MAN 2013-2014 Nom :…….. Prénom :…… date : / /

Préparations préliminaires et techniques gestuelles

Habiller un carré de porc : Désolidariser les côtes de la colonne vertébrale à l'aide de la pointe du désossement. Séparer la chair de la chaînette et retirer la chaînette entièrement. Manchonner les côtes et supprimer la membrane sur chaque os. Protéger les os avec de l'aluminium Quadriller le dos du carré à l'aid de la pointe du couteau et ficeler les entrecôtes.

Appareils, fonds et sauces

Mise en œuvre PAI

Réhydrater le fond brun PAI :

A COMPLETER